


Menus des écoles Octobre 2020



beton

Semaine du goût

	Du 1 au 4 octobre	Du 5 au 9 octobre	Du 12 au 16 octobre	Du 19 au 23 octobre	Du 26 au 30 octobre
Lundi	 Produits bio Qualité Label Rouge 	SOUPE DE POIS CASSES RISOTTO DE POTIMARRON YAOURT AROMATISE	VELOUTE DUBARRY BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE RIZ PILLAF CHANTENEIGE FRUIT DE SAISON	TABOULE SOT L'Y LAISSE DE DINDE PUREE DE PATATE DOUCE SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON	TOMATES A LA CIBOULETTE CHIPOLATAS PUREE DE POMMES FRUITS SEMOULE AU LAIT
Mardi	 Viande bovine d'origine française Viande de porc française  Volaille française 	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS FILET DE COLIN SAUCE POIVRONS POMME DE TERRE VAPEUR TOMME CATALANE FRUIT DE SAISON	SALADE DE QUINOA CREPINETTE DE PORC SAUCE CHAMPIGNON PETITS POIS CAROTTES FONDANT AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES STEACK HACHE BŒUF(vbf) SAUCE POIVRE PATES TOMME BLANCHE COCKTAIL DE FRUITS	VELOUTE DE COURGETTES HACHIS PARMENIER VEGETAL SALADE VERTE EDAM FRUIT DE SAISON
Mercredi	 AOP 	SALADE D'ENDIVES ET DÉS DE FROMAGE SAUTE DE CANARD AU MIEL PUREE DE BUTTERNUT GATEAU AUX POMMES MAISON	CELERI REMOULADE POISSON DU MARCHE CREMEUX DE POLENTA AU PARMESAN FRUIT DE SAISON	VELOUTE DE TOMATES TARTIFLETTE SAVOYARDE SALADE VERTE ENTREMET FRUITS ROUGES AU LAIT ENTIER MAISON	AVOCAT VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VOLAILLE POEELE CAMPAGNARDE CARROT CAKE
Jeudi	CHOU-FLEUR MIMOSA EMINCE BŒUF (vbf) A LA HONGROISE PATES YAOURT FRAISE AU LAIT DE SOJA	BOUILLON DE LEGUMES ET VERMICELLE MIJOTE DE BŒUF AU CUMIN CAROTTES VAPEUR CARRE DES ECLUSES FRUIT DE SAISON	SALADE DE LENTILLES CRUMBLE DE COURGETTES A LA VACHE QUI RIT COMPOTE POMMES-POIRES	BETTERAVES RAPEES FILET DE SAUMON SAUCE OSEILLE BLE CREOLE CANTAL JEUNE FRUIT DE SAISON	DUO DE CHOU BLANC ET DE CHOU ROUGE ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX PATES YAOURT AUX FRUITS
Vendredi	PASTEQUE OMELETTE NATURE SALADE VERTE TARTE AUX POMMES	RADIS NOIR AUX POMMES GALETTE SAUCISSE SALADE VERTE FROMAGE BLANC SUCRE	CHOU BLANC AUX POMMES ET AUX RAISINS NAVARIN D'AGNEAU BOULGOUR YAOURT SUCRE ET GRANOLA	MACEDOINE DE LEGUMES QUICHE AUX EPINARDS, POIS CHICHES ET FETA SALADE VERTE PETITS SUISSES SUCRES	RILLETES DE MEDREAC (35) CORNICHONS FILET DE LIEU SAUCE BEURRE BLANC BROCOLIS VAPEUR FRUIT DE SAISON

LES MENUS PEUVENT ETRE RECTIFIES EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS (EQUILIBRE ALIMENTAIRE GENERAL VISE PAR LA DIETETICIENNE)
 (Toutes les viandes bovines sont d'origine française)